# Кислое вино

И Сокольский

SHOUT
SHARE
IT

- Кислое вино
  - 
  - Уксус пищевой
  - … натуральный
  - … бальзамический
  - …туалетный
  - И уксус четырех разбойников
- Незаменимый помощник
- Яблочный уксус
- Уксус из зеленого крыжовника
- Маринад с бальзамическим уксусом
- Уксус фруктовый на базилике
- Уксус с эстрагоном, жгучим перцем и зонтиками укропа
- Уксус фруктовый с чесноком, лимоном и жгучим перцем (американский рецепт)
- Белый винный уксус с апельсином
- Клубника с бальзамическим уксусом
- Винегрет старорусский
-

# Кислое вино
# Кандидат фармацевтических наук И. Сокольский

*Горчицы, рому, что-нибудь в уксусе — да книг подавай!*

*А. С. Пушкин.*

*Из письма Л. С. Пушкину*

Еще в I тысячелетии до н. э. заметили, что если емкость с виноградным вином оставить открытой, то через 2–3 недели вино прокисает и превращается в уксус. Занимательно, но в нашем сегодняшнем мире мы все еще используем этот простой продукт, который люди открыли, скорее всего, случайно. Французы дали ему краткое, но ясное название «vinaigre» — «кислое вино». Это позднее уксус стали делать из овощей, фруктов, зерновых культур, меда, патоки, но принцип изготовления оставался неизменным: сначала растительные продукты подвергали спиртовому, а затем уксуснокислому брожению (см. «Наука и жизнь» № 7, 2002 г., стр. 108).

Древние люди быстро нашли уксусу самое разнообразное применение. Приблизительно за 5000 лет до н. э. вавилоняне начали настаивать уксус на травах и специях и использовать его

как консервант и приправу. Римские легионеры, попав в Египет, научились обеззараживать воду, добавляя в нее немного уксуса, и получать при этом напиток, хорошо утоляющий жажду. До сих пор популярен миф о том, как царица Египта Клеопатра растворяла в вине или в уксусе, жемчуг и пила этот своеобразный эликсир для сохранения молодости. Поражающая воображение обывателей легенда вряд ли соответствует действительности, так как жемчуг в вине растворить нельзя, но можно — в крепком уксусе. Клеопатре свойственны были экстравагантные поступки, и вполне допустимо, что она удивляла и восхищала римских завоевателей тем, что растворяла крупные жемчужины, демонстрируя свое богатство и могущество. Но предположить, что царица Египта выпивала стаканчик-другой раствора жемчуга в крепком уксусе, способном обжечь слизистую пищевода и желудка, трудно, скорее всего, это красивый вымысел.

Жители античной Греции и Древнего Рима умели с помощью уксуса консервировать фрукты, овощи и мясо. Гиппократ, труды которого являются исчерпывающим обзором медицинских знаний V века до н. э., расхваливал уксус как лекарственное средство, способное помочь человеку в его борьбе с заразными болезнями. О действии уксуса, утоляющего жажду и обеззараживающего раны, упоминается и в Библии.

Когда и как познакомились с уксусом русские люди, история умалчивает, но первое письменное подтверждение тому, что он был им хорошо известен, находится в памятнике литературы середины XVI века, известном под названием «Домострой», где сказано: «Уксус же ставить из лучшего сусла, держать его бережно и в тепле, подходить к нему в чистом… квасить четыре недели, а то и дольше, на печи, и класть в тот уксус медовой патоки с гривенку или больше, да гороху немного, да пшеницы ковшик добавить, а еще и клюкву кладут и дубовую кору, а иногда и железо».

*Натюрморт с тарелкой и куском сырого мяса. Картина итальянского художника Карло Маджини, XVIII век.*

# Уксус пищевой

*Все начинается с лозы. За сбором винограда.*

Словом «уксус» сейчас называют два совершенно разных продукта. Один из них носит название «столовый, или спиртовой, уксус» и представляет собой водный раствор уксусной кислоты, полученной сбраживанием водного раствора спирта или синтетическим путем. Другой называется «натуральный уксус», и получают его в результате уксуснокислого брожения спиртосодержащих жидкостей, таких, как виноградное вино, сидр (слабоалкогольное яблочное вино), пивное сусло, забродившие мед и соки различных ягод и фруктов. В таких жидкостях окисление этанола до уксусной кислоты происходит благодаря ферментам уксусной бактерии *Acetobaderaceti.* В результате в готовом продукте оказывается не только уксусная кислота, но и яблочная, молочная, лимонная, аскорбиновая, небольшое количество сложных эфиров, альдегидов, пектиновых веществ и других органических соединений, которые придают пищевому уксусу особый мягкий вкус и приятный аромат. Разведенная же водой уксусная кислота, полученная химическим путем, полностью лишена таких качеств.

Крепость натурального уксуса составляет 4–6 %, столового — 6–9 %. В бутылке с натуральным уксусом может присутствовать естественный осадок, со столовым — такой осадок невозможен.

И, наконец, натуральный уксус дороже столового в полтора раза и более.

Главным компонентом пищевого уксуса, по которому оценивают его крепость, является уксусная кислота — природная кислота, которая участвует в различных обменных реакциях в организме. Уксусная кислота — исходный продукт биосинтеза жирных кислот, из которых затем образуются жиры и жироподобные вещества (липиды) человека, животных, растений и стерины, содержащиеся в клеточных мембранах всех живых организмов. К стеринам относятся, например, холестерин человека и животных и ситостерин растений.

Нет никакого основания выделять какой-либо из натуральных уксусов по его лечебным свойствам, поскольку любой из них обладает антимикробным действием при наружном применении, возбуждает аппетит и улучшает переваривание пищи при употреблении внутрь. Но применять уксус для лечения каких-либо заболеваний не следует и, более того, в кулинарном деле следует обращаться с ним очень осторожно. Надо взять за правило пользоваться только натуральным уксусом, избегая применения его там, где это возможно. Совершенно необходим натуральный уксус только при приготовлении маринадов и в очень небольших количествах в качестве приправы, придающей салатам, мясным и овощным блюдам пикантный оттенок и вызывающей желание их съесть.

Вовсе не следует использовать уксус тем, кто хоть в малейшей степени испытывает проблемы с желудочно-кишечным трактом, особенно если это касается воспалительных заболеваний с повышенной кислотностью. И уж совсем бессмысленно пить его для «похудания», «удаления шлаков» и «улучшения цвета лица», потому что уксус весьма питателен и является тем самым кирпичиком, из которого в организме синтезируется жир и холестерин, а бледность лица после питья уксуса свидетельствует лишь о легком отравлении.

## … натуральный

*Уксус бальзамический. Всего несколько капель такого уксуса оттеняют вкус клубничного десерта, персиков и других фруктов, а также обыкновенного омлета и даже мороженого.*

Среди натуральных уксусов принято различать следующие виды уксусов.

### *Винный уксус*

Получают его путем уксуснокислого сбраживания виноградного вина, готовый уксус должен содержать менее 6 % уксусной кислоты. Кроме уксусной в нем присутствуют другие

органические кислоты, сложные эфиры, альдегиды и многочисленные продукты брожения вина. Классический винный уксус из красного вина производится из отборных бордосских вин (каберне, мерло и др.). Такой уксус долго выдерживается в дубовых бочках, благодаря чему приобретает неповторимые вкус и аромат. Испанский винный уксус изготавливается из андалузского хереса. У него слегка древесный аромат и янтарный цвет. Созревает он в дубовых бочках в течение 12 лет. В очень небольших количествах добавляется в любые блюда, где по рецептуре положен уксус, но особенно хорош в соусах и салатах.

Тонким запахом и изысканным, мягким вкусом славится винный уксус из белого вина. Для заправки салатов этот уксус слегка подсахаривают.

Некое подобие винного уксуса можно приготовить дома из сухого вина, для чего его нагревают на среднем огне до тех пор, пока оно не уменьшится в объеме втрое. В полученную густоватую жидкость при желании добавляют немного сахара.

### *Фруктовый уксус*

Делают из перебродивших фруктовых соков либо из спиртового или винного уксуса с добавлением фруктовых соков или экстрактов фруктов. Используется для приготовления напитков, для подкисления щей, борщей, для заправки салатов и винегретов, приготовления соусов, майонезов, для консервирования овощей и фруктов.

### *Плодово-ягодный уксус*

Получают уксуснокислым брожением плодово-ягодного вина. Отличается хорошим ароматом и вкусом. Содержит не менее 4 % уксусной кислоты и не более 1 % спирта.

В нашей стране наиболее популярен яблочный уксус. Любому блюду он придает легкую кислинку и свежий запах. Особенно хорош яблочный уксус в салатах, супах, овощных рагу, тушеных овощах.

Натуральный яблочный уксус, как правило, импортный продукт, отечественный яблочный уксус встречается редко.

### *Солодовый уксус*

Изготавливают из пивного сусла, которое подвергается полному сбраживанию и имеет характерный соломенно-желтый или светло-коричневый цвет, своеобразный свежий аромат и мягкий приятный вкус. Содержит 6–6 % уксусной кислоты. Очень популярен солодовый уксус в Англии, где с ним готовят традиционные английские блюда, например рыбу с жареным картофелем (fish and chips). Используют его и при консервировании — придает маринадам коричневую окраску. Дешевый солодовый уксус изготавливают разведением укусной кислоты до 4–8 % и окраской полученного раствора карамелью.

### *Белый уксус*

Представляет собой очищенный солодовый уксус со своеобразным запахом и вкусом. Предпочтителен для маринадов со специями, которые используют при консервировании фруктов.

Настоящий белый уксус не стоит путать с разведенной в воде уксусной кислотой; к сожалению, ее часто называют белым уксусом.

### *Рисовый уксус*

Получают из рисовых зерен в Японии, Китае, Корее и странах Индокитая. Может иметь светлую или более темную окраску и сладковатый, с древесным оттенком аромат. Его иногда подслащивают или настаивают на различных приправах.

Рисовый уксус менее крепкий, чем яблочный или спиртовой. Используется для заправки салатов, приготовления томатных соусов, маринования мяса, а разбавленный водой — в качестве прохладительного напитка.

### *Тростниковый уксус*

Вырабатывается из сахарного тростника. Вкус тонкий, изысканный, сладковатый. Распространен в Индонезии, на Филиппинах.

## … бальзамический

Особое место занимает бальзамический, или бальзамный, уксус, считающийся среди ценителей хорошей еды лучшим уксусом в мире. Изначально его использовали в медицинских целях, и лишь впоследствии он прочно обосновался на кухне. В прошлом потребление этого изысканного уксуса было привилегией ограниченного круга аристократии и людей с хорошим достатком. Бальзамический уксус использовали для сдабривания блюд, приготовленных по торжественному поводу. Его по каплям добавляли в готовые блюда или незадолго до готовности, чтобы не улетучился аромат. Иногда такой уксус преподносили в качестве дорогого и редкого подарка.

Для получения бальзамического уксуса зрелый виноград прессуют и получают сусло, которое фильтруют и хранят в чанах при низкой температуре, чтобы предотвратить процесс спиртового брожения. Затем часть сусла сгущают, уменьшая его объем до 1/3 от первоначального, а другую часть сбраживают сначала до вина, а потом до уксуса. Обе части объединяют в бочках, изготовленных из лиственницы, где процесс брожения продолжается до получения высших кондиций. Затем уксус переливают в дубовые бочки округлой формы с отверстиями для взаимодействия уксуса с окружающим воздухом и выдерживают длительное время, в течение которого формируется его вкус и запах. Готовый бальзамический уксус, представляющий собой густую, более или менее темную жидкость с изысканным гармоничным кисло-сладким вкусом, неповторимым ароматом и содержащую 6 % уксусной кислоты, разливают только в стеклянные фирменные бутылки.

Наибольшей и вполне заслуженной популярностью пользуется бальзамический уксус Aceto Balsamiko Tradizionale, который уже несколько столетий изготавливают из сока белого винограда на территории итальянских провинций Модена и Реджио-Эмилия. Единственный его «недостаток» заключается в цене — от 300 рублей (за 50 мл) и выше, в зависимости от выдержки. Более дешевый уксус Aceto Balsamiko di Modena получают, смешивая концентрат виноградного сока, винный уксус, карамель, сахар и ароматические вещества. Обычно он содержит около 30 % сока и 6 % уксусной кислоты и стоит от 30 рублей за 50 мл.

Особенно хорош бальзамический уксус для маринадов и нежных салатных заправок.

## …туалетный

*Уксус туалетный — гигиеническое, дезодорирующее средство.*

Одним из самых примечательных продуктов XVII–XIX веков был туалетный уксус (Vinaigre de Toilette). Готовился он из хорошего одеколона с добавлением в определенных пропорциях ледяной уксусной кислоты, эфирных масел, ароматных растений и экстрактов душистых специй. Туалетный уксус применялся для протирания кожи тела в гигиенических целях, как дезодорирующее средство и для уменьшения потообразования в жаркие дни, а также для отпугивания назойливых насекомых.

Как гигиеническое средство наибольшей популярностью пользовался кельнский туалетный уксус, который состоял из 49 частей одеколона и 1 части ледяной уксусной кислоты.

В качестве дезодорирующего средства чаще всего применяли сосновый туалетный уксус, для приготовления которого брали 40 частей одеколона, 8 частей ледяной уксусной кислоты и 1 часть соснового (пихтового) масла.

Для избавления от комаров, мух и блох рекомендовали пользоваться гвоздичным туалетным уксусом, состоящим из 48 частей одеколона, 1 части ледяной уксусной кислоты и 1 части гвоздичного масла.

Туалетным уксусом смачивали виски при головной боли и давали понюхать при обмороках, вызванных духотой и тесной одеждой.

Издавна употребляют туалетный уксус для укрепления пористой кожи. Для его приготовления в домашних условиях смешивают 20 частей уксуса с 40 частями воды и 40 частями одеколона. Этим раствором кожу протирают два раза в день.

# И уксус четырех разбойников

*Иллюстрация из книги «Фармакопея» (1884 г.), хранящейся в Национальной библиотеке в Париже. На рисунке слева и справа демонстрируется процесс получения уксусной кислоты. В центре надпись: «Уксус четырех разбойников».*

Существует много вариантов легенды о том, как во время чумы выжили то ли четыре разбойника, то ли четыре вора, приговоренные к смерти, которых городские власти заставили убирать и хоронить трупы с улиц города. Рассказывают, что это произошло в Марселе, Тулузе или Лондоне и при этом называют разные годы — конец 1500-х, 1628,1632 или 1722 год.

Во всех вариантах легенды своим спасением разбойники обязаны некоему средству, которое они нашли в некоем месте опустевшего города. По окончании эпидемии разбойникам объявили, что их помилуют, если они раскроют тайну своего спасения. По рассказам разбойников, их спас напиток, состоящий

из… и вот тут в разных вариантах легенды назывался разный состав. Объединяло их только одно — во всех случаях средство было приготовлено на уксусе, винном или яблочном. Настаивали его либо на чесноке, либо на травах, среди которых назывались лаванда, полынь, розмарин, рута, тимьян и мята. Правда, злые языки утверждали, что разбойники обнаружили вовсе не уксус, а большие запасы спиртного и употребляли его безмерно, вследствие чего проспиртовались насквозь, и поэтому никакая чума им была не страшна. Когда же пришло время объяснить чудо своего спасения, они, испугавшись того, что владельцы винных магазинов, которые они усердно посещали, опять обвинят их в воровстве, утверждали, что пили уксус.

Так это было, как рассказывалось в легенде, или иначе, но начиная с XVIII века в аптеках просвещенной Европы, а затем и России можно было купить средство под названием «Уксус четырех разбойников» или «Уксус четырех воров». Его рекомендовали применять во время эпидемий «заразительных лихорадок» или более грозных «моровых поветрий» внутрь и наружно для протирания тела, окуривания помещений и обеззараживания различных предметов.

Во Франции до сих пор утверждают, что разбойники, которых в XVI веке заставили хоронить жертв эпидемии чумы, обязаны своим спасением уксусу, настоянному на чесноке. Но, видимо, неблагородный запах такого зелья, подходивший для грубых носов разбойников в XVI веке, в XVIII столетии уже был непереносим для обоняния представителей более высоких слоев общества, и поэтому под пользовавшимся популярностью интригующим названием в аптеках стали продавать уксус, настоянный на чесноке и ароматических травах.

Для приготовления в домашних условиях облагороженного «уксуса четырех разбойников» по старинной технологии нужно взять 1 л натурального яблочного или винного уксуса и по две столовые ложки измельченных свежих трав лаванды, розмарина, шалфея, полыни, руты и мяты. Поместить травы в бутыль, залить уксусом, хорошенько перемешать, закрыть пробкой и выдержать на солнце в течение двух недель, после чего открыть и положить шесть зубчиков чеснока. Закрыть снова, хорошенько взболтать содержимое и поставить на солнце еще на неделю. Процедить, перелить в чистую бутылку и закрыть пробкой.

«Уксус четырех разбойников» и с современной точки зрения, несомненно, обладает сильным антимикробным действием, против которого вряд ли устоит хоть один возбудитель многочисленных болезней, но применять такое «зелье» рекомендуется только наружно, поскольку в его состав кроме

уксуса входят две довольно ядовитые, если принимать их внутрь в больших количествах, травы — полынь и рута.

Относительно того, сколько надо класть чеснока в уксус, чтобы сделать «тот самый» уксус четырех разбойников, существуют различные мнения. Согласно одному из них — чем больше, тем лучше, согласно другому — неплохо бы соблюдать меру, но вот какую — история до нас не донесла.

# Незаменимый помощник

Для приготовления домашнего уксуса можно использовать фрукты и ягоды, выращенные в саду. Технология приготовления практически одна и та же. Фрукты (яблоки, груши, сливы) или ягоды (смородину, крыжовник, рябину) заливают кипяченой водой, добавляют сахар и оставляют на сбраживание, которое длится приблизительно два месяца. Посуда, в которой идет процесс брожения, должна быть с широким горлом и закрыта двойным слоем марли, что обеспечивает доступ воздуха, ибо без него хороший уксус не получится.

Готовый уксус хранят в затемненном месте при комнатной температуре, причем ягодный уксус чем дольше стоит, тем лучше; яблочный — рекомендуется хранить не более двух лет.

Чтобы придать готовому уксусу приятный аромат, к нему добавляют пряные травы: эстрагон, мяту, мелиссу, базилик, любисток, зверобой, майоран, тимьян. Через 15–20 дней, когда закончится экстракция (извлечение) ароматических веществ, уксус процеживают.

Для ароматизации готового уксуса используют и семена пряных трав: в равных частях семена укропа, сельдерея, тмина,

аниса, кориандра.

Чтобы уксус не портился, заполненную закупоренную бутылку ставят на водяную баню, воду кипятят 20–30 минут и в той же воде дают бутылке остыть.

Учитывая, что в больших количествах уксусная кислота отрицательно влияет на организм, в домашних условиях лучше готовить слабокислые маринады на винном, фруктовом или плодово-ягодном уксусе, содержащем 0,2–0,6 % кислоты.

В маринад, правильнее было бы сказать — маринадную заливку, для придания дополнительного вкуса и аромата добавляют палочки корицы, душистый черный и белый перец горошком, семена горчицы, бутоны гвоздики, лавровый лист.

# Яблочный уксус

*Яблоки — 500 г, мед или сахарный песок—150 г, зверобой (соцветия) — 50 г, вода — 1л.*

Яблоки, в том числе и падалицу, моют, удаляют поврежденные места и червоточины, режут, заливают охлажденной кипяченой водой, добавляют сахарный песок и оставляют на сбраживание.

Готовый уксус процеживают, разливают в бутылки с узким горлом, в которые заранее помещают соцветия зверобоя, и закупоривают пробками.

# Уксус из зеленого крыжовника

*Крыжовник (недозрелые ягоды) — 1 кг, сахарный песок — 200 г, эстрагон (зелень) — 50 г, вода* — 2 л.

Ягоды моют, разминают, заливают кипяченой охлажденной водой, добавляют сахарный песок и оставляют для заквашивания.

После окончания процесса брожения процеживают, разливают в бутылки с узким горлом и настаивают на свежих веточках эстрагона (тархуна).

# Маринад с бальзамическим уксусом

Смешивают 1/4 чашки **лимонного** сока, 2 ст. ложки оливкового масла, 1/4 чашки бальзамического уксуса, 2 зубчика раздавленного чеснока, 3 ч. ложки сахара и 2 ч. ложки нарезанного тимьяна.

# Уксус фруктовый на базилике

Чистый базилик, лучше фиолетовый, укладывают в бутылку (не утрамбовывая, сколько войдет) и заливают фруктовым уксусом. Уксус хорош для мясных маринадов и для заготовок впрок.

# Уксус с эстрагоном, жгучим перцем и зонтиками укропа

В бутылку укладывают 1–2 веточки цветущего эстрагона, 1 стручок красного жгучего перца, зонтики укропа и заливают фруктовым уксусом. Используют настоянный уксус для маринования мяса, рыбы, как приправу к сырым и вареным овощам.

# Уксус фруктовый с чесноком, лимоном и жгучим перцем (американский рецепт)

Чеснок очищают, дольками заполняют простерилизованную бутылку примерно на 1/5, добавляют нарезанный лимон,

1 стручок жгучего перца. Заливают фруктовым уксусом и настаивают 2–3 недели.

Готовый уксус подают к мясу и рыбе, он служит острой заправкой для овощных салатов.

# Белый винный уксус с апельсином

В чистую бутылку укладывают нарезанную полосками цедру 1 апельсина и веточки базилика. Заливают белым винным уксусом и настаивают 2–3 недели.

# Клубника с бальзамическим уксусом

К 500 г клубники (садовой земляники) добавляют 2–3 ст. ложки бальзамического уксуса и 1—

2 ст. ложки сахарного песка.

Через 1 час десерт можно подавать к столу.

# Винегрет старорусский

Утверждают, что название «винегрет» появилось в царствование Александра I. Работавший в дворцовой кухне знаменитый французский повар Антуан Карем, наблюдая за работой русских поваров, заинтересовался приготовлением неизвестного ему салата. Увидев, что готовое блюдо повара поливают уксусом, Карем, указывая на него, спросил: «Винегр»? (по-французски vinaigre — уксус). Поварам показалось, что он произнес название блюда, и они согласно закивали головами: «Винегрет, винегрет…» Так в царском меню появилось новое название блюда, которое, выйдя за пределы дворца, упростилось до неузнаваемости и скоро стало обычной закуской русских людей.

Некоторое представление о том, какой винегрет подавали в петербургских и московских ресторанах, может дать рецепт винегрета под названием «Старорусский».

Потребуется: 2 свеклы, 3–5 картофелин, 3 соленых огурца, 100 г маринованных белых грибов, соль и перец по вкусу, 50 г каперсов, 100 г белой фасоли, 100 г филе судака, немного свежей капусты, 1 ч. ложка готовой горчицы, 3 ст. ложки растительного масла, 0,5 стакана уксуса.

Свеклу варят или запекают, картофель и белую фасоль отваривают. Капусту шинкуют, заливают горячей водой и выдерживают, пока не сделается мягкой, затем откидывают на дуршлаг и отжимают. Судака поджаривают до готовности, солят, перчат. Готовые свеклу, картофель, грибы и очищенные огурцы нарезают ломтиками, смешивают, добавляют фасоль, капусту, каперсы и нарезанную ломтиками рыбу. Перемешивают, поливают соусом и вновь перемешивают.

Для приготовления соуса берут немного холодной воды, размешивают в ней сахар, горчицу, перец, соль и, постоянно помешивая, вливают понемногу масло и разводят уксусом.

Винегрет укладывают горкой в салатницу, вокруг кладут оставленные для украшения мелко нарезанные свеклу и соленые огурцы.

• Добавьте уксус в воду, в которой варится свекла, и она сохранит свой первоначальный цвет.

• Влейте уксус в воду (1 ст. ложка), в которой варится рис, и он станет белоснежным и рассыпчатым.

• Влейте 1 ст. ложку уксуса в 2 л воды и вымойте руки, а также посуду, пахнущую селедкой, и запах исчезнет.

• Смешайте 1 ст. ложку уксуса и 1 ч. ложку соли и протрите

этим составом (в перчатках) никелированные кастрюли и сковородки, в которых готовилась жирная пища, и посуда станет чистой.

• Ополосните несколько раз уксусным раствором глиняную посуду, которая была долгое время закрыта крышкой и приобрела неприятный запах, и запаха не будет.

• Прежде чем использовать новую глиняную посуду, прокипятите в ней в течение получаса 4 %-ный раствор уксусной кислоты.

• Добавьте 1–2 ст. ложки уксуса в воду и сполосните в ней стеклянные бокалы, стаканы, вазы, и они вновь приобретут яркий блеск.

• Влейте 1 ч. ложку уксусной эссенции в 2 л горячей воды и сполосните стеклянные вазы и графины, стенки которых покрыты беловатым осадком, и осадок растворится.

• Протрите 3–5 %-ным раствором уксусной кислоты (в резиновых перчатках) алюминиевую посуду, затем сполосните ее горячей водой, и потемневший налет с внутренней поверхности исчезнет.

• Протрите поверхность фаянсовой и фарфоровой посуды уксусом — это возвратит ей прежний блеск.

• Смесью равных частей уксуса и воды можно удалить пятна с кожаной сумки. Столовый уксус снимает затеки (белые пятна) и с обуви.

*Фото и рецепты Г. Поскребышевой.*